

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Exótica

**Coste:** Medio

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 4 endivias
- 1 pata de pulpo
- 1 yogur de coco
- 1/2 ajo
- Pimentón picante
- Aceite de oliva virgen extra
- Pimienta
- Sal

**Preparación:**

## Paso 1

Deshojamos las endivias y las colocamos sobre cuatro platos. Preparamos el aderezo rallando el ajo sobre el yogur, añadimos tres cucharadas de aceite de oliva virgen extra y una pizca de sal y pimienta. Mezclamos con la ayuda de un tenedor y repartimos sobre las endivias. Cortamos la pata de pulpo en trozos, salteamos en una sartén y colocamos sobre los platos. Esparcimos un poco de pimentón picante por encima.